



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

### Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	Технология продуктов животного происхождения
Квалификация	магистр
Срок обучения	2 года

Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	4 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	экзамены 2		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	2(1.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Лабораторные	48	48	48	48
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96.35	96.35	96.35	96.35
Сам. работа	12	12	12	12
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Сложенкина М.И. дбн

доцент Карпенко Е.В. кбн

академик Горлов И.Ф. дсхн

Рецензент(ы):  
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

### **Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

### **Технология пищевых производств**

номер протокола 2021 г.  
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств  
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от  
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>
Дисциплина «Перспективные направления технологии продуктов питания» является
дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к разработке стратегии и
формировании политики пищевого предприятия с учетом перспективных технологий
продуктов питания

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.1.2	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.3	Физическая химия биологических систем
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.2	Системные аграрно-пищевые технологии
2.2.3	Управление инновациями
2.2.4	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
2.2.5	Идентификация продуктов питания животного происхождения
2.2.6	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>	
<b>ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания</b>	
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>	
Результаты обучения: магистрант знает современные методы исследований продукции из сырья животного происхождения	
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>	
Результаты обучения: магистрант умеет планировать и проводить эксперименты с использованием современных методов анализа, умеет решать производственные и научно-исследовательские задачи с использованием современной аппаратуры.	
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>	
Результаты обучения: магистрант владеет методами анализа, синтеза, обобщения результатов испытаний; владеет навыками оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследований.	
<b>ПК-2: Способен применять прогрессивные технологии и подходы к производству продуктов питания животного происхождения для достижения стратегических целей устойчивого развития</b>	
<i>ПК-2.1: Знает методологические основы проектирования перспективных продуктов питания с заданными свойствами и составом, теоретические и практические аспекты современных и прогрессивных технологий</i>	
Результаты обучения: магистрант знает методологию проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, практические аспекты прогрессивных технологий	
<i>ПК-2.2: Умеет оценивать инновационно-технологические риски и потенциал коммерциализации разработок перспективных продуктов питания животного происхождения</i>	
Результаты обучения: магистрант умеет коммерциализировать технологические разработки, умеет оценивать потенциал коммерциализации разработок продуктов питания, умеет оценивать инновационно-технологические риски	
<i>ПК-2.3: Владеет навыками разработки и апробации новых рецептурных и технологических решений для производства перспективных продуктов питания животного происхождения различного назначения</i>	
Результаты обучения: магистрант владеет методами разработок новых продуктов питания животного происхождения различного назначения	